

T-fal®

ティファール

はじめて出会う、スピード調理のカタチ！
カンタン便利な、早ワザなべ

QUICKOOK

クイクック

取扱説明書

ご使用前に必ず取扱説明書をお読みいただき、
読んだ後、必ず保管してください。



ガス



電気プレート
コイル



セラミック
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



電磁調理器
(IH)



100V-200V
対応

● 電磁調理器 (IH) を含む上記の熱源に使えます。



この度は、ティファールのなべをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。

もくじ

ページ

早ワザなベ キックとは？	1
早ワザぶたを使用して、スピード調理する場合のご注意	
安全にご使用いただくために必ずお守りください	1
なべ本体、ガラスぶたを使用する場合のご注意	2
ガラスぶたのご注意	2
コーティングをより長くお使いいただくためのご注意	2
 各部の名称	 3
 ふたの閉め方、開け方	 4
 調理量	 5
 スピード調理の仕方	 6
初めて使用する前に必ず行ってください	6
調理する前に	6
調理のときは	7
調理が終わったら	8
 お手入れの仕方	 9
なべ本体・ガラスぶた	9
早ワザぶた	9
パッキング	10
収納・保管	10
 安全設計	 10
 ご使用いただける熱源	 11
 こんなときは・・・Q&A	 12
 アフターサービス	 14



早ワザなべ クィクックとは？

クィクックは、普通のなべに比べて調理時間を短縮できる「早ワザなべ」です。その仕組みは・・・

- 早ワザふたのつまみをまわして、なべを密閉します。
- なべ内部に圧力がかかります。(気圧が上がる)
- 高い温度で調理できます。

だから、早く食材に火が通って、スピード調理できるという仕組みです。

早ワザふたを使用して、スピード調理する場合のご注意 安全にご使用いただくために必ずお守りください

ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、必ず保管してください。

加熱すると高温・高圧になるため、取扱いを誤ると火傷等の傷害をおうことがあり大変危険です。調理される際は下記の点に充分ご注意ください。

- ご使用前に蒸気口が目詰まりをしていないか、必ず点検してください。目詰まりしたまま使用すると適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。
- 空だきは絶対にしないでください。本体やパッキングを傷め蒸気もれが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。
- 調理量を守ってください。最大量はなべの深さの2/3までにしてください。
- 豆類、パスタ等の種類や調理によって分量が増えるものは、食材と水分等を合わせた量をなべの深さの1/3以下にしてください。多量に入れてスピード調理すると、豆の皮や麺等が蒸気口や圧力調整弁等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。
- パスタ等の麺類は、お湯が沸いてから麺を入れ、麺と麺がくっつかないようにほぐしてからふたを開けてください。スピード調理時間は、麺の種類によって異なりますが、表示時間の半分を目安にしてください。
- 重曹等、急激に発泡するものや、多量の油・酒は危険なもので使用しないでください。
- カレーやシチューのルー等粘性が強く糊状になるものは、具のみを調理してからふたを開け、早ワザふたを使用しない状態で入れてください。ルー等を入れて調理すると、ルーが蒸気口や圧力調整弁等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。また、あん、きんとん、オートミール等は、泡立ったり、跳ね上がったして蒸気口等の目詰まりの原因になりますので、早ワザふたを使用した調理は避けてください。
- おでんは、具材が跳ね上がる場合がありますので、ふたを開ける際は充分にご注意ください。
- 牛タンのような表皮に覆われたものは、必ず金串・竹串等でよく穴を開けてから調理してください。
- ローストビーフ等の一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁等を最低250cc入れてください。
- 蒸し物をする時は、空だきを防止するため、レシピもしくは前述の水分量を必ず守ってください。
- 早ワザふた、ガラスふたを使用して、油を使つての揚げ物は絶対にしないでください。(ふたを使用しなければ、揚げ物にもお使いいただけます。)
- 火傷する恐れがありますので、蒸気口や蒸気に、顔や手を近づけないでください。
- 調理中、蒸らし中になべに強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間になべを移動させる時は、静かに取扱ってください。
- 使用する際は、蒸気口を自分、または人に向けてないようにご注意ください。蒸気口から勢いよく熱い蒸気が出るため危険です。
- 無理にふたを開けないでください。ふたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げて、ロックピンが下がっている事を確認してから開けてください。
- ふたを開ける際、蒸気口から煮汁や内容物等が噴き出す場合は、無理にふたを開けず、蒸気等に充分気をつけながら開閉つまみを(□)まで戻して、一度ふたを開めて火を止めてください。次に、ぬれ布巾を蒸気口にかがせてからゆっくりとふたを開けてください。その際、ふたと布巾の間から逃げた蒸気が開閉つまみにかかり熱くなる場合がありますので、ご注意ください。(とくに、米類、パスタ等はゆで汁が噴き出しやすいため、ご注意ください。)
- 温めなおし等の加熱調理の際、早ワザふたをイラスト表示(▽)のままなべの上に置いた状態で使用しないでください。取っ手が熱くなり危険です。
- 分解・改造等は絶対にしないでください。ご使用後は「取扱説明書」にしたがってお手入れをしてください。
- ふたについている「取扱い上の注意」シールは、大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

なべ本体、ガラスふたを使用する場合のご注意

- ガスの炎はなべ底からはみださないようにしてください。火がなべ側面にまわり、取っ手を損傷する恐れがあります。
- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。
- 加熱中及び直後は、なべが非常に熱くなっています。取っ手以外には触れないようにしてください。必要であれば、なべつかみを使用してください。
- 温めなおし等の加熱調理の際、味噌汁、カレー、スープ、牛乳、油分の多いもの等の調理物によっては、一気に強火で煮立ると突沸（噴き出し）を起こすことがあります。火傷や物品破損の恐れがあります。火加減は中火以下でご使用いただき、下記の点にもご注意ください。
○ 強火での急速・急激な加熱は絶対に行わないでください。○ かき混ぜながら加熱してください。
- なべのふちまで水等を満たした状態で使用しないでください。とくに取っ手の取り付け部から内容物が出ないよう、内容量には充分注意してください。
- 揚げ物にお使いになるときは、火災ややけどの危険がありますので、下記の点にご注意ください。
(1) 早ワザふた、ガラスふた、いずれのふたも使用しないでください。油の温度が異常に高くなり危険です。（揚げ物以外の調理であれば、ふたはご使用いただけます。）
(2) 油量は本体の深さの半分以下にしてください。
(3) 短時間に油の温度が上昇し、発火する恐れがありますので、調理中は絶対にそばを離れないでください。
(4) 水や水気の多い材料は出来るだけ入れないでください。油がはねてやけど等の恐れがあります。
- 電子レンジ、及びオープンではお使いになれません。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- 取っ手のがたつきがでた場合は、ご使用を中止し、当社「お客様相談センター」までお問い合わせください。
- 製品の使用時やお手入れ時に、ふち等で手を切らないようご注意ください。

ガラスふたのご注意

- 急激な衝撃を与えないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 破損の恐れがありますので急激な温度変化をさせないでください。
- 熱くなったなべに冷たい状態のふたを使用したり、熱くなったふたを急に水に浸したりしないでください。
- 破損した場合、破片が激しく飛散することがあり危険ですので、ご注意ください。
- 洗浄の際に、金属タワシ、研磨剤の入った洗剤・スポンジ等を使用するとキズがつくことがありますので、避けてください。
- 冷凍庫、及び冷凍室ではご使用にならないでください。



コーティングをより長くお使いいただくためのご注意

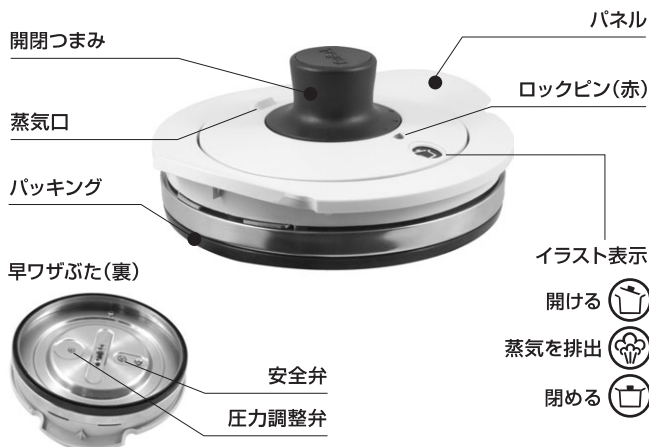
- 空火は絶対におやめください。内側のコーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、本体変形、取っ手破損の原因になります。
- 炒め調理する際は、必ず油をひいてご使用ください。コーティングは消耗品です。過度の強火は避けてください。
- 本製品は熱伝導に優れたアルミニウムでできています。中火または弱火で充分です。本体の側面まで火がまわるような強火は本製品のコーティングを劣化させるばかりではなく、取っ手が焦げたりゆるんでくる原因ともなります。
- 金属製のフライ返しやおたま等の調理器具は、コーティング面にキズをつけないよう、角の丸い物をご使用ください。より長くお使いいただくためには、ナイロン樹脂製が木製のものを使用されることをおすすめします。
- 内側のコーティングや取っ手の損傷を防ぐためにも、熱源の中央になべ本体が位置するように加熱してください。
- 酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けてください。腐食を避けるために、調理後は早めに洗ってください。（早ワザふたを使用する場合は、重曹を使用しないでください。）
- 調理後は、腐食防止のため料理を長時間（目安として一昼夜以上）本製品に入れたままにしないでください。
- コーティングは食品衛生法の規格に適合しており、長期間の使用において、万一キズついてはがれ体内に入っても自然に排出されるのでご安心ください。
- 連続して調理される場合は、汚れてコーティングが劣化するのを防ぐため、なるべく調理の度に中性洗剤で洗っていただくことをおすすめします。



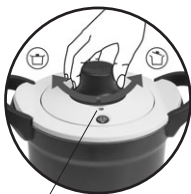
■ 各部の名称

※早ワザぶたについている「取扱い上の注意」シールは大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

早ワザぶた



■ ふたの閉め方



ロックピン(赤)

- ふたのイラスト表示が()になっていることを確認します。
- ふたをなべ本体に載せて、ふたの開閉つまみを時計回りに回して、イラスト表示を()に合わせます。

※開閉つまみが回しにくい場合は、ふたを上から軽く押してから回してください。

※()に合わせると、自動的にロックピン(赤)が上がります。ロックピンは、ふたより上にはとび出しません。

■ ふたの開け方



- ふたの開閉つまみをゆっくりと反時計回りに回して、イラスト表示を()のところで止めます。



ーそれ以上、無理に開閉つまみを回さないでください。

ー蒸気口から勢いよく蒸気が出るので、必ずゆっくりと開閉つまみを回し、火傷等をしないよう、充分に注意してください。



- ロックピン(赤)が下がっていることを確認してから、開閉つまみをさらに反時計回りに回します。
- イラスト表示が()になっていることを確認して、ふたを開けます。

■ 調理量



<図・1>

食材を入れる際は、なべの中央に入れて、食材が取っ手にかからないようにしてください。(図・1)

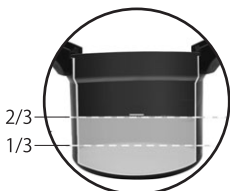


調理の際は、なべの中に金属製の落としぶたなどを入れないでください。内側のふっ素樹脂コーティングを傷める可能性があります。

<最大調理量>

必ず、以下の最大調理量を守ってください。

- 食材と水分を合わせて、2/3以上は入れないでください。
なべの内側にある上の線が2/3の目安です。(図・2)
- 豆、麺、ご飯等、分量が増えるものは、1/3以上は入れないでください。なべの内側にある下の線が1/3の目安です。(図・2)
(白米がおいしく炊ける最大調理量の目安は3合です。)



<図・2>



豆の調理には、必ず落としぶた(市販のもの等)をご使用ください。ただし、紙やアルミホイル等は、蒸気口等をふさいでしまう恐れがありますので、落としぶたとしてはご使用にならないでください。



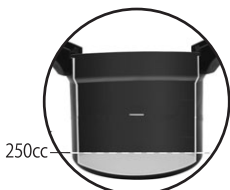
豆類、麺類等調理によって分量が増えるものは、最大調理量(1/3)を超えると、豆の皮、麺等が蒸気口等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。



調理によって分量が増える練り物(はんぺん、竹輪等)を使用するおでんでは、絶対に落としぶたを載せないでください。

<最低調理量>

- 空だきは、絶対にしないでください。
- 必ず250ccの水分を入れてください。(付属のレシピブックにある料理を作る場合は、レシピブックの分量にしたがってください。)(図・3)



<図・3>

■ スピード調理の仕方

<初めて使用する前に必ず行ってください>

- 初めて使う場合は、洗って水気をよくふき取ってください。
- 2/3(なべ内側の上の線)まで水を入れます。(P5の「最大調理量」参照)
- ふたを閉めます。(P4の「ふたの閉め方」参照)
- なべをイラスト表示(☼)が手前にくるように置き、**強めの中火**にかけます。
- 蒸気口から蒸気が出始めたら、火を弱めます。
- 火を弱めてから20分加熱したら、火を止めます。(タイマーで20分計る)
- 開閉つまみをゆっくりと反時計回りに回して、(☼)のところで止めます。
- ふたを開けます。(P4の「ふたの開け方」参照)



<図・4>

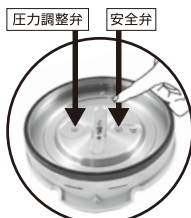
! 蒸気口から熱い蒸気が出るので、火傷等に充分ご注意ください。(図・4)

! 蒸気口を自分、または人に向けて調理しないでください。蒸気口から勢いよく熱い蒸気が出るため危険です。(図・4)

! ふたを開ける際、内容物が噴き出す場合は、無理にふたを開けず、開閉つまみを時計回りに回して一度ふたを閉め(☼)、火を止めてから数分おいてください。内容物が噴き出ないことを確認しながら、もう一度ゆっくりとふたを開けてください。



! なべを冷やすために、ふたに流水をかけないでください。なべの中に水が入ってしまいます。



<図・5>

<調理する前に>

圧力調整弁、安全弁が作動するか確認してください。

- ふたの裏側にある圧力調整弁、安全弁を指で押して上下に動かか確認してください。(図・5)

※ パッキングが正しくセットされているか確認してください。(P10参照)